

ONK 2018 te Nijmegen – een verslag

Op 23 juni van dit jaar werd de uitslag van het ONK 2018 bekend gemaakt op een feestelijke bijeenkomst in het voormalige HONIG fabriekscomplex aan de Waal te Nijmegen. In dit oude fabriekscomplex vinden veel kleine creatieve bedrijven een onderkomen, onder andere brouwerij Oersoep met aanpalend café. De organisatie lag bij het gilde Triple W, een vereniging die evenals De Koperen Tsjettel niet erg groot is, zo'n 50-55 leden, en allemaal ook al wat ouder.



De entree - op de achtergrond de Waalbrug



De feestzaal

Binnen was van alles te beleven: een groot aantal brouwerijen had een standje en tapte eigen bieren. Om maar eens wat op te noemen: brouwerij De Hemel was er, en Brouwtoren, Mannenpap, brouwerij Het Nederlands Openlucht Museum, Lab54, en uiteraard Oersoep. Daarnaast waren er stands van Beerwulf en Braumarkt. En een stand van journalist Twan Dohmen, auteur van een tweetal bierhistorische boeken waarin verdwenen kleine lokale brouwerijen in de regio worden beschreven.

Los van het met een “Ander”-proefglas in de hand rondzwerven, nippend aan een biertje was er nog wel het een en ander te beleven.

Er werden regelmatig rondleidingen door de Oersoep brouwerij gehouden, en Twan Dohmen hield een lezing over zijn studieobject, de lokale brouwerijen in historisch perspectief. En dan was er nog als “running gag” de biergoochelaar Sven Bosch, die met zijn trucjes het publiek vermaakte.

De rondleiding door Oersoep was druk bezocht, zodanig zelfs dat er extra excursies werden ingepland.



Oersoep brouwerij bovenaanzicht

Het onderkomen van de brouwerij, de oude HONIG soepfabriek, heeft als voordeel dat veel (hoge) ruimtes al betegeld zijn, goede vloeren hebben met afvoerputjes, maar een nadeel is, dat het een oud pand betreft met een niet optimale staat van onderhoud.

Het brouwhuis omvat een twee-ketel systeem van Chinese makelij, met een capaciteit van 10 hl. Waar twee keer daags mee wordt gebrouwen.

Alles in 2-staps maisch en met twee hopgiften, één maal bij het koken (75 minuten) en éénmaal in de whirlpool. Ik noteerde een paar opmerkelijke zaken in deze brouwerij:

- In de hoge hal waarin de brouwketel staat wordt de damp bovenin de hal afgezogen. De ketel zelf heeft geen afzuiging. We hebben het niet in werking gezien, maar dit moet veel condensvorming geven, lijkt me.
- De Vorlauf wordt (als we het goed hebben begrepen, tenminste) via de sproeibol in de maischketel gerecirculeerd, totdat het wort helder afloopt, meestal na een minuut of tien. Gep en ondergetekende vroegen zich af of er dan geen zuurstof inslaat, en of de sproeibol niet verstopt raakt. Hebben we in de drukte niet kunnen vragen.
- De brouwerij heeft een fraaie bottelmachine/etiketteer inrichting, die zeer compact is en 24 flesjes tegelijk met CO₂ kan voorspannen, vullen, doppen en etiketteren.
- Oersoep heeft een “schone” kant voor de bieren die met zuivere Saccharomyces stammen worden vergist, en een “wilde” kant voor de productie van zure bieren met spontane vergisting met gisten die van buitenaf komen inwaaien.



De vulmachine

- Dit kan alleen in de koude periode van het jaar, omdat dan in de natuurlijke flora geen bederfbacteriën voorkomen, maar wel de beoogde wilde gisten. Voor de bereiding van deze bieren staat er een koelschip in een ruimte waar de ramen (met voorgelapte horren) open kunnen.
- Voor de rijping (en later het “steken”) van de bieren van spontane gisting staat aan de wilde kant een aantal houten vaten (grote foeders, vaten van 1300 liter en wijnvaten van 220 liter). Deze bieren hebben minstens drie jaar nodig om zich te ontwikkelen, en zijn dus toch wat duurder dan de gewone bieren.



De gisttanks



Het koelschip



De foeders

Wat later in de middag hebben we de lezing bijgewoond door Twan Dohmen. Hij behandelde het thema uit zijn twee boeken, “Van Mol tot Raaf” en nog een tweede boek waarvan ik de titel niet zo gauw kan bedenken. De man heeft ongetwijfeld verdiensten, maar het moet gezegd, de lichtbeelden waren van zeer matige kwaliteit, het verhaal was wat vluchtig er viel niet goed een lijn in te ontdekken. Ik vrees dat Twan wat teveel wilde vertellen in een te korte tijd.

*De spreker,
Twan Dohmen*



De wedstrijd

Aan het eind van de middag was er uiteindelijk het programmaonderdeel waar iedereen voor kwam: de uitslag van het ONK 2018 en de prijsuitreiking.

Om beurten werden door de bestuursleden van Triple W de prijswinnaars in de categorieën A, B, C, D, E en V bekendgemaakt.



*Voorzitter van Triple W, Maarten
Bruin, opent het bal.*

Van de deelnemende biergildes was dit jaar het bier-, wijn- en kaasmakersgilde Dionysos spekkoper met vier van de prijzen, gevolgd door ABV De Bierkaai met drie prijzen, waaronder het Algemeen Kampioenschap voor Wolter Jonkman met zijn Schwarzbier



Wij hadden een strategische positie ingenomen. Naast Gep zit Peter Mauritsz van de Roerstok, winnaar van een tweede prijs in categorie D

Voor De Koperen Tsjettel Was de prijzenlast best wel te dragen. Slechts één prijs werd in de wacht gesleept. Ondergetekende mocht een tweede prijs in de Vrije Klasse in ontvangst nemen voor een session IPA.

De complete uitslag van de wedstrijd is voor alle klassen te vinden op www.onkbrouwen.nl.

Ik noem hier de winnaars in de diverse categorieën:

Klasse A:	Sjaak v/d Lee (De Roode Toren)	Saison
Klasse B:	Wolter Jonkman (De Bierkaai)	Schwarzbier
Klasse C:	Sjaak Vennink (geen gilde)	IPA (GB)
Klasse D:	Jeroen Verbruggen (Dionysos)	Dubbel
Klasse E:	Joop Nohlmans (Dionysos)	Brugge Tripel
Klasse V:	Jelle Klinge (geen gilde)	New England Imperial Red Ale

De scores van de inzendingen door leden van De Koperen Tsjettel heb ik in het volgende staatje samengevat:

Categorie A (132)	Naam/type bier	Punten	Klassering
Gep Mannak	Saison	78	12
Gep Mannak	Witbier	61	28
Gep Mannak	Pilsener Urtyp	60	29
Harry Lenis	Weizen	79	11
Harry Lenis	Oktoberfest	70	20
Harry Lenis	Dortmunder Export I	69	21
Jan Sikkens	Brettanomyces Blond	75	15
Jan Sikkens	Brettanomyces Blond - Hout	71	19
Categorie B (57)			
--	--	--	--
Categorie C (152)			
Gep Mannak	Tripel	60	29
Gep Mannak	Sterke Blonde	54	34
Harry Lenis	Blond(e)	70	19
Wilmer Woudwijk	Blond(e)	79	10
Categorie D (121)			
--	--	--	--
Categorie E (5!!)			
--	--	--	--
Categorie V (51)			
Jan Sikkens	V: "Piipskoft" (session IPA)	88	2
Jan Sikkens	V: "Goosje" (Gose)	67	20
Jan Sikkens	V: Wabbit	60	23
Wilmer Woudwijk	V: Gose	80	7

Misschien is er sprake van enige competitieoefening, misschien zijn er andere redenen (drie van onze goede brouwers zijn keurmeester en doen als zodanig niet mee) maar ik vond het resultaat zowel kwantitatief als kwalitatief wat teleurstellend. Terwijl onze vereniging een paar jaar geleden toch in prijzen grossierde (nou ja . . .)

Om de trend aan te geven: in 2010 waren er 19 inzendingen door DKT, in 2011: 21, in 2012: 17, in 2013: 28, in 2014: 28, in 2015: 32, in 2016: 24, in 2017: 15, in 2018: 15. Iets om over na te denken?



Uw trotse redacteur met als prijs twee flessen Brugge Tripel, het klasse E bier op dit ONK

Wolter Jonkman is algemeen kampioen geworden met zijn Schwartzbier.

Hier is hij, zo te zien blij verrast, volbeladen met oorkonde, wisseltrofee, en nog zo het een en ander.

(Foto's deze pagina: Ton Jansen)



Jan S.